

PRINCIPAUX

Pain et huile d'olive du chef 2,5

Olives Marinées 2

Pain à la Tomate 3,5

TAPISCOS

FROIDES

Pain à la Tomate, *Jamón Ibérico de Bellota*

17

Salade de Poulpe, vinaigrette, paprika fumé

21

Poisson mariné, citron vert, algues, patate douce d'Aljezur

23

Tartare de Thon avocat, wasabi

23

Jamón Ibérico de Bellota

25

CHAUDES

La Bomba de Lisboa

13

Croquettes au *Jamón Ibérico*

9

Patatas Bravas

11

Champignons marinés, pommes de terre en paille, cornichons

19

Seiche Frite, mayonnaise à la coriandre, lime

23

Gambas al Ajillo

21

Moules à l'espagnole

19

OEUFS

Soupe aux Tomates, œuf poché, croûtons

8

Tortilla de Patata, *Paletilla* Ibérique

13

Huevos Rotos, œufs au plat avec pommes de terre, paletilla ibérique, oignon sofrito, poivron

19

MORUE

Morue "à Brás", jaune d'œuf confit

23

Morue "à Gomes de Sá", œufs de caille

23

Morue au four, « migas » de tomates

25

GRIL

Riz au canard, saucisse noire de porc, alioli de persil

29

Grillade de Porc Ibérique ^{200gr}

30

Entrecôte ^{200gr}

31

Légumes grillés, *salsa Romesco*

15

MINI-COCOTTES

Paella Noire aux seiches et à l'aïoli

39

Ragoût de mérrou, crevettes et coriandre

29

Riz aux Champignons avec fromage de l'Île

19

Riz aux fruits de mer, crevettes, coquilles Saint-Jacques, moules

33

DESSERTS

Sericaia, prune d'Elvas, sorbet au citron

8

Mousse au Chocolat noir, huile d'olive, fleur de sel

8

Gâteau "Toucinho do Céu", sorbet à la mandarine

8

Riz au lait, pommes caramélisées, glace à la cannelle

8